Vera ac perfecta

DESCRIPTIO,

Qua ratione ex

VINI FECIBUS

Bonum plurimumque

TARTARUM

sit extrahendum.

In gratiam dulcissimæ Patriæ
publici juris facta

Per Inventorem

JOH. RUDOLPHUM GLAUBERUM.

AMSTELODAMI,
rostant apud JOANNEM JANSSONIUM.

1655.

Maximè-reverendo

Principi ac Domino,

Domino

JOANNI PHILIPPO,

Cathedræ Moguntinæ Archi-Epiſcopo, S.R. Imperii Archi-Cancellario, & Electori, Epiſcopo Herbipolenſi, Duci Franconiæ &c.

Domino meo clementiſſimo.

PLurimum-reverende Archi-Epiſcope & Elector, Domine Clementiſſime: Quod ante biennium debita cum ſubmiſſione Electorale privilegium ex vitrioli fecibus tartarum libere extrahendi petierim, & à T. Rev. Celſit. impe-

traverim, memoriâ tuâ nondum excidisse arbitror: A quo labore, cum me hactenus alia rerum agendarum moles detinuerit, ingensque in Electoratu Moguntino, nec non Episcopatu Herbipolensi secum ex ignorantia profecta perditio me quotidie male habeat, operæ pretium duxi lucrosam hanc tartari ex vini crassamine extractionem Electorali Tuæ Reverentiæ, sub cujus patrocinio mihi incolumi esse licet, dedicare, hac præsertim ratione adductus, quod nullus Germaniæ Principum majore vini proventu gaudeat quam T. Rev. Celsitudo, cui non modo bona tractûs Rhenani pars, verum etiam tota propemodum Mœni ditio un-

cum

um Franconia divina providentia ob-
gerit, vinorum feraciſsima, ubi etiam
lus secum cum ſuo, inſigni patriæ bono
liciendo tartaro, ex ignorantia abjici-
r, quibus bonus vini ſpiritus deſtillatio-
is beneficio prius detrahi poterit, tartaro
c iſto craſſamento prodituro, quod in
eſicæ fundo manens ab omnibus, ut in-
tile quid rejicitur, exceptis paucis, qui
e eo, magno labore ſiccato, cineres quos
ocant clavellatos parare ſatagunt. Quæ
ſcum perditio cum incredibilem tarta-
i jacturam quotannis faciat, æquiſsi-
um cenſui, hujus myſterii notitiam pa-
triæ bono omnium oculis exponere, quà
uus vel alter inſtructus tartarum ma-
mo quæſtu aggrediatur extrahere,

nullus dubitans, quin plures, si hunc laborem aliis fructuosum animadverterint, idem molientes exhaustæ patriæ magnum emolumentum sint allaturi.

Eoq; hanc opellam T. Rev. Celsitudini gratam fore, unaque cum suo autore imposterum commendatam iri confido. Cui à summo bonorum datore cuncta animi corporisque bona animitus apprecor, qui studeo esse

T. R. Celsit.

humillimus cliens

J. RUD. GLAUBERUS

PRincipio quid sint Feces, quæve sit earum essentia ac natura, sciendum est prius, quam in partes resolvantur, bonumque ab inutili secernatur, quia absque rei cognitione rectum de ea judicium ferri nequit, sed in errore jugiter hærendum. Cognitu ergo necessarium est, quid illud sit quod sub manibus habetur, quo tutius illud tractare liceat. Hanc ob causam, quid proprie sint feces, & quò pacto melior pars inde sit extrahenda, ignoranti pandam, ne posthac tantum boni, ut hactenus factitatum, ex indocta oscitantia abjiciatur, sed in plurimorum commodum convertatur.

Omnis crassus humor, sive ille vinum sit, sive cerevisia, acetum vel similis, cum suum tempus quietus manet, terrestrem, gravem crassioremque partem ad fundum demittit, quam feces nuncupamus, quibus clarior pars innatat, decantanda & ab impuritate separanda, ut in vulgò noto-

rum potulentorum paratura videre licet. Usus istarum secum hactenus nullus fuit, quam quod ignis vi actæ vinum adustum exsudarent residuo foras misso, cum quo multum boni simul interiit, quod inibi delitescere homines non crediderant. Verum enim verò, non omnia inutilia esse, quæ vulgus inutilia pronuntiat, sed frequenter in rebus vilibus insignia bona latere hocce vini excremento demonstratum ibo.

Cum torculari pressus uvor doliis infertur, ut ibidem fervescens, fecibus deorsum missis clarum vinum evadat, superfluum musti sal, dùm ex uvis exurgebatur, eadem operâ secernitur, partim vasis lateribus agglutinata, quod tartari nomine venit, major verò hujus salis vel tartari pars turbidis fecibus implicata instar arena fundum petit. Præterea, salium hoc est proprium quod calido humore soluta aqua fiant, humor refrigescens universum in calore dissolutum sal continere non valens, cogitur illud dimittere,

quod

quod vehiculo excluſum novas ſedes poſtulat. Si ſolutioni tranſverſim bacillos immittas, funiculoſve; ſal illud chryſtallinum cubicâ vel angulari, ſuæ naturæ convenienti, figurâ adhærebit; ſi nullos, ad vaſis latera ſalinum, ſibi conforme corpus acquiret.

Extra controverſiæ aleam poſitum eſt, uvorem præ omnibus Vegetabilibus plurimum habere ſalis, non ſenſibilis, niſi cum innato calore fermentatur, quo efferveſcente à natura ſeparationem molitur, dum purior ac liquidior pars tantum ſalis retinet, quantum ad vini gratiam neceſſe habet, craſſiore ſale exturbato, cujus pars vaſis latera incruſtat, pars multi craſſitiei adhærere, cumque iiſdem ſubſidens ſecum appellationem nanciſcitur, ex quibus vulgus ſpiritum ſive vinum aduſtum liquare ſolet. Sunt vero iſtæ feces non res inanis, quales hactenus credebantur, quippe quæ magnam tartari ex illis extrahendi copiam in ſe concluſam habent, pluris conſtantem quam ipſæ feces conſtite-

rant, quia tum acetum, tum bonum tartarum ex illis exiguis sumptibus parari potest.

Qui verò rem penitius rimabitur, facile viam inveniet, quâ exinde pressum vinum refocillatum in optimum vinum redeat.

Nonnullibi, puta in Franconia, Alsatia, Austria, tractuque Rhenano vini proventu uberrimis, nihili fere fit hoc vini crassamen, sed passim pecudibus suibusque in potu præbetur, unde propter latens tartarum bene purgata, citò pinguescunt; spiritum inde proliciendi operam haud rarò dedignantur. Alibi, ubi vinum non nascitur, maximè quibus vinum è longinquo advehitur, pluris fiunt, non solum ut vinum ex illis eliquetur, verum etiam exiguis cannabinis saccis inclusæ, huic operi adaptatis prælis decussatim subjiciuntur, promanans inde vinum alii bono mistum suo pretio venditur: veruntamen cum hoc potius villum sit quam vinum, aceto, cui optime congruit à multis destinatur,

sed

sed si quis ei reddere nôrit quod in expressione perdidit, vinum gratum ac generosum fiet, non minus atque in principio exstiterat: sed conficiendi secretum aliorsum pertinet, hic tantum aceti & spiritus vini mentionem facere decrevi.

In Hollandia, Gallia, Italia hujusmodi fecum expressio & aceti præparatio in frequentissimo usu est, multis valde quæstuosa, qui nil aliud agunt, quam quod feces ab œnopolis coemtas torculari urgent, vinumque in acetum convertunt: crassamentum in sacculis residuum eximunt, in doliis arcte compactum Pileonibus venundant, aquæ incoquendum, quâ pileos rudes condensant, quia lana aquâ calidâ in angustum cogitur, & quò ea ferventior, hòc arctius pilei constipati densescunt. Cum enim hæc sit tartari natura, quod aquam quâ dilutum est multò reddat ferventiorem, quam ignis, cumque in fecibus multum insit tartari, cujus virtute, aqua intensiorem caloris gradum acquirit, quod

Pileo-

Pileones ignorantes fecum limoſitati adſcribunt, tartaro inhærenti potius tribuendum, hinc ſingulis ahenis tantum indunt fecum, quantum ad lanæ conſtipationem opus eſſe ſciunt.

Atque hoc opus eſt, cui expreſſæ feces conveniunt, ſin eis major ſit earum copia, quam pileones abſumere nequeunt, corrumpuntur interdum, pars in vermes abit, tandem in fœtidiſſimam terram nulli uſui idoneam mutatur. Cum eas pileonibus vendunt, tunc acetum ex expreſſo vino factum ipſis minoris conſtat, unde eis pluſculum quæſtus accreſcit; alias non multum ex ſua arte lucraturis, ſi à pileonibus reſidui emptione non ſubleventur. Hac ratione Belgæ, cum Gallis feces cogunt, acetum conficiunt, craſſamine ſtipandæ lanæ pileonibus relicto.

Quo vero modo acetum confiat, paucis expediam. Oxopæi multa dolia ſuper cantheriis pedis altitudine de terra, quibus urna acetum excipiens ſupponi poſſit, erecta loco calido

ido disponunt, superiori fundo sublato, in medio dolio ligna decussatim constituunt, aliud foraminosum fundum sustinens, cui vinacea vino exuta ad summa usque labra insternunt, suo fundo, aliove bene quadrante operculo, ne multum aëris subintret operiunt: cum intra biduum vel triduum insertâ manu calor sufficiens percipitur, vinum quod antea fecibus expressum erat, affunditur, ut ipsa vinacea bene superet, probè coopertum dolium sic relinquitur, donec ex opposita serie aliud dolium vinaceis similiter repletum incaluerit, tunc vinum primo dolio detractum huic infunditur, donec vinacea in primo dolio iterum incalescant, primo vino denuo maceranda. Hæc mutua vini affusio ac depletio repetenda usque dum justam aciditatem consequatur, quod duarum triumve hebdomadum spacio, pro aëris caliditate fieri potest: ad extremum alii dolio infusum pro emptore reponitur, bonũ ac permanens acetum redditum. Mox primis

mis calentibus vinaceis recens vinum affunditur, prorsus ratione modò dicta, donec & hoc vinum bonum acetum evaserit. Si multa habeas dolia, totam æstatem poteris aceto operam dare, quod si & hyemen impendere animus sit, locus fornacis beneficio calefaciendus erit.

Hoc pacto in Gallia Belgioque ex fecibus vinum pressum, & in acetum conversum, multis unicum familiæ alendæ ditandæque adminiculum est.

Jam & meum inventum communi usui producam, bonis bonum ut puto DEI donum futurum, certas quod multi in viniferis regionibus, ubi magna secum copia parvo emitur, sibi commodum haud aspernandum sint quæsituri, quod cumprimis DEO, tum mihi quoque, qui hanc scientiam indefesso labore eruerim, acceptum ferent, suamque gratitudinem erga egenos alacri animo facient testatam, ni offensam DEI incurrere, sibique hanc benedictionem in maledictionem degenerare velint.

Primò

Primò bonum prælum habeatur,
onga trabe, à qua pondera pendent,
gatur, exiguis saccis ad minimum
. vel 6. amphoræ fecum eadem ope-
a exprimantur, modo in adjuncto
:hemate delineato. Prolectum vi-
um vel vinaceorum ope vel alia ra-
one in acetum mutabis, crassaminis
:ccis excussi cum sua aquæ propor-
one tantum vesicæ infunde, quan-
um capere potest, ne inter destillan-
um ebulliat, impositio alembico apta
efrigeratoriũ, urge opus, ut alias vini
piritus igni eliquari solet, prodeun-
em spiritum serva. (donec ejus bona
t copia, quam ex vesica una vice re-
tificare, sive claram reddere debes.
lic spiritus licet è siccis fecibus non
t multus, sufficiens tamen est impen-
s aceti tartarique confectioni neces-
riis pensandis) cum insipida aqua
xsudat, ignem subtrahe, vesica tu-
um foris prominentem aperi, aquam
um fecibus per canalem in capacem
ræloimpositum saccum deriva, bene
onstrictum urge ut humidum à sic-

co

co ſecernatur. Liquor in peculiari vaſe refrigeſcens ac in tartarum concretus lateribus adhærebit, reliquum inſtar arenæ ſidit: fecem in ſacco remanentem exime, in ſolario ſicca, ſub veſica juxta ligna crema, & accipies cineres acerrimos, quos vulgus clavellatos vocitat, tinctoribus utiles quorum pretium ad minimum hanc expreſſionem tartarique præparationem indemnem præſtabit. Cum unam deſtillationem prælo fatigas, vacuum deſtillatorium recenti aqua fecibuſque ut antea replebis, & dum indè ſpiritum evocas, primæ feces expreſſa erunt, & continuò deſtillationem eidem prælo ſubjicies, aquam calidam promanantem cave priori jungas, ſed ſingulis deſtillationibus ſua vaſa tribue: poſtridie primam aquam ex quæ tartarum ad fundum ſeceſſit, loco recentis aquæ deſtillationi tertiæ adhibe, ſcilicet in ea novas feces diſſolvendo ac deſtillando, ut docui: quartæ deſtillationis feces ſecundâ aquâ, ex tartaro demiſſo reliquâ diluantur, &

ſic

ſic deinceps, quo compendio nullam tartari jacturam facies, ſed quod in aqua remanſit, ex novis fecibus quibus affunditur incrementa ſumet, & ſuum lucrum dabit. Quod ſi velis; acidam iſtam aquam ex qua tartarum ſecretum eſt, animare, pauciſque impenſis ex frumento arborumque fructibus vitam ſive animam reddere poteris, ut iterum vinum fiat, primo ex fecibus preſſo haud diſſimile, eadem methodo in acetum mutandum (quia acorem jam habet, ſola vita ſeu anima, & à corruptione præſervatorium ipſum deficit) procedendi modum callenti inſigne lucrum accreſcet: Si adminiſtrationem neſcis, fac quod juſſi, & loco communis aquæ hâc acidâ duras feces liqua, & tartarum bonum habebis. Poteſt verò etiam aliis uſibus illa languida aqua adhiberi, quos in libelli calce indigitabo. Hoc age, ne nimio igne feces adurantur, ſpiritus fœteat, & veſica perdatur, quod præcavebis, ſi fundum lardo ingas prius, quam aquam fecibus gravem

vem infundas, ſpiritumque elicias. Poſſem hic etiam compendium indicare, ne feces, ſi vel ſiccas immiſeris aduſtione periclitentur, ſed prolixum foret, lectori tædium paritурum: ſi modo quæ ſcripſi gnaviter cures, rebus tuis non malè conſulueris.

Cum bonam tartari quantitatem ex fecibus collegiſti, externa ſpecie non elegans, ſed cæno vel arenæ ſimillimum, ulterius pergendum, ut vel in chryſtallos pulcherrimas vel in magna fragmenta ad vaſis latera redigatur, quod ſequenti ratione efficies: Veſicam limpidâ aquâ reple ad ſummum ferè, probè bullienti aquæ parum de granulato tartaro ſolvendum immitte, bacillo ad fundum demiſſo exploresnum colliquerit, adde per vices plus, donec in aqua nil amplius liqueat, quod ſic deprehendes: Scutellam ſtannean hoc liquamine implero, ſi actutum cuticulam vel cremorem contrahit, indicio ſit quod ſatis habeat tartari ad producendas cryſtallos, ſin minus, plus tartari immitte,

te, donec hoc ſignum in patella anim- advertas. Dum bullit, ſpumam per- forata ænea radicula ſublatam ſicco craſſamento adde, quod ob adhærens tartarũ iiſdem clavellatis cineribus, ſi crematur, conducit: Cum coctura ſat tartari hauſit, per cupreũ canalẽ ex ve- ſicæ tubo in mundam excipulum defe- ratur, ubi, dum aqua infrigeſcit, cry- ſtalli latera incruſtabunt: Aquam re- ſiduam iiſdem rebus applica, melius facturus, ſi eam in vinum acetumvè mutaveris, cryſtalleum tectorium in vaſe maneat, nam ſi novam coctu- ram addideris, majores & elegantiores fient cryſtalli pluris venales, quia quò craſſius hoc carius quoque tartarum cenſetur, & ſic quamvis cryſtallis tuis craſſitiem conciliabis. Cum ſatis vi- debitur, reliquas ſolutiones alii vaſi in- fundes; primum in quo tartarum con- crevit, ſua ſponte ſicceſcat, mox ejus latera gravi ictu foris percute, & fra- gmenta tartari magna decident, quod pro lubitu divendes, vas eidem labori adhibito.

Hæc est exacta descriptio ex vilibus fecibus probum acetum, multis artibus, necessarium tartarum producendi, bonumque tibi facili negotio thesaurum juste comparandi.

Jam vinum quod nonnullis adustum vocare libet, sive spiritum vini, ex vini fecibus absque ullis impensis eliciendum aggredior.

Postquam vinum defæcatum est transfusum, feces vesica excipe, adde aquæ quantum inhærentis tartari dissolutio exigit, succende ignem, feces in fundo lignea spatha diligenter agita, ne adurantur, cum manus aquæ fervorem diutius non ferunt, spirituſque prorumpunt, tolle spatham, alembico applicato destilla, donec nullum spiritum, sed merum phlegma percipias: liquamen in saccum prœlo subjacentem per canalem deriva, arcte constrictum urge, & habebis vini spiritum per destillationem, tum & tartarum per expressionem, concretionem, crystallisationem cum duplici fœnore, ut mox clarius ostendam: ut

priuſ-

priusquam te operi accingas certus sis, quantum inde lucri sit sperandum, ne frustra operam & oleum perdas, sed præmissa supputatione quid factu sit consultius maturè decernas.

Exempli gratia. Si 5. fecum amphoras commercer, singulas dimidio thalero, quinque amphoræ duos imperiales cum dimidio conficient; ex his 2. amphoras vini exprimo, 2. amphoræ in saccis remanent, una amphora transvasando perire creditur, cum tamen rarò 4. quartarii vasis adhærescentes pereant: duas vini amphoras in acetum redigo, 2. crassaminis amphoris aquâ dilutis, spiritum vini evoco, tartarum exprimo: Hoc vinum igne liquatum, unà cum fecibus tartaro exutis, cremationè in cineres clavellatos redactis, sumptus aceti tartarique præparandi exæquant: binæ verò fecum amphoræ à 40. usque ad 100. libras tartari reddunt, prout vinum dulcius austeriusque fuerit, (siquidem austera plus tartari præbent quam matura.) quod si tan-

tum 40. libras ſuppeditent, ſingulas 2. albis venales, hoc tartarum fecum pretium refundit, liquamen ſpirituoſum nec non cineres clavellati, ligna redimunt, & 2. expreſſi vini amphoras pro additamento habebis in acetum redigendas.

Vel, ſi 2. fecum amphoras uno imperiali redimas, primò detrahes ſpiritum, mox fere 10. libras tartari exprimes, junctim uno thalero venalis, quantum pro fecibus expenderas; omnis ſpiritûs liquor quæſtui erit, egregio brevi diteſcendi labore. Demus, amphoram conſtare thalero, & non plus quam 9. pondo tartari præbere, quæ ſingula 2. bazeniis ſive 4. albis veneant: licet fex feci plurimum præſtet, rarò tamen tam inanes reperiuntur feces, quæ non tantum tartari contineant quantum ipſæ valebant; imò in Rhenanis, Franconicis, Auſtriacis, una amphora uno thalero comparata, ſæpenumero 50. vel plura tartari pondo fundit. Notandum præterea, ſi feces magno veneant,

ipſum

ipsum acetum, tartarum, ardentemque vini spiritum vilia esse non posse, quia illarum caritas ex vini inopia dependet: si vero feces sint caræ, acetum spiritus, tartarumque vilia, (quod tamen nec factum, nec unquam auditum fuit) ut expressi tartari copia fecum pretium non redimat, neque etiam acetum vinumque spirituosum non plane gratis haberi possint, hoc tamen commodi præ aliis, ex solo aceto vinoque ardente victitantibus, habebis, quod tartarum cinereſque clavellati ex vini eliquati quisquiliis ustione collecti, ab aliis verò rejecti, tibi subsidio veniant, ut spiritus vini tibi minoris constans pluris quam alias venundari possit. Si ergo ille ex sola vini expressione spirituvè destillatione quæstum facit, quanto magis tu, qui & acetum & spiritum ex iisdem fecibus gratuito acquiris?

Adhuc unum, confirmationis loco subjiciam: Si 8. fecum amphoræ 4. thaleris emptæ, 4. vel 6. amphoras aceti, unamvè vini ardentis reddant,

illud acetum ſpirituſvè 10. vel 12 imperialibus divenditur: preſſæ vel deſtillatæ feces ſi 50. vel 60. tartari libras dent, pretium quo feces primò mercatus eram, refundunt: ſin minor ſit tartari quantitas, nihilo minus acetum vel ſpiritus parvo conſtabit, quæ meliora facta communi pretio, vel communi bonitate facta vilius vendens emptores præ aliis allicies.

Penſita rem, & tam quæſtuoſam ſcientiam nuſpiam viſam vel auditam eſſe animadvertes. Eâ utere, ut inſigni DEI dono, cujus honori, nec non egentis proximi utilitati ſi candido pectore litaveris, hanc benedictionem majori tuo tuorumque commodo ceſſuram experieris.

Excipiat non nemo, artem quidem inaudi am & quæſtuoſam eſſe, ſed non omni ætati ac conditioni convenire, quia non omnes negotiandi peritia pollent, vel ab ea multi abhorrent, cum peccatum inter emptorem & venditorem, ut clavum inter parietis lapides hærere, ſcriptura diſerte teſtetur,

tur, cui respondeo, quod cuivis Christiano honesta occupatio ad sui suorumque sustentationem divinitus sit permissa, ne proximum ulla in re gravare necesse habeat. Nemini enim vitio vertendum, si una vel alia ratione victum quærat, veteres in veteri juxta hic novo Codice laudabili exemplo tetatum fecerunt.

Hæc est vera vini ex fecibus exprimendi & in acetum redigendi, spiritûs & tartari proliciendi, quisquiliasque incinerandi doctrina.

Restat ut usus quibus aquâ de tartaro reliqua cum fructu adhibetur rependeam. Præsciendum verò est, acorem in ista aqua nil esse aliud quam solutum tartarum, quod ad vasis latera crystallinam formam non susceperat: quicquid ergo vulgari tartaro aquâ diluto efficitur, idem hac acidâ aqua præstari potest.

Aquam tartarisatam cum vel absque salis additamento cuprum dissolvere nemo nescit, ut in viliorum monetarum, vasorumque argenteorum

dealbatione apud argyropæos videre eſt, qui in monetæ vaſorumvè argenteorum ſuperficie hærens cuprum coctione auferunt, argento, quaſi nihil cupri miſtum habeat, apparente. Huic operi prædicta aqua commodiſſime applicanda eſſet; verùm cum ejus magna quantitas in fecum elaboratione remaneat, vix melius quam ſequenti modo impenditur. Hæc aqua, ſi ei viliores cupri marcaſitæ paſſim obviæ, nec cum fructu aliàs fundendæ, vel etiam rejectaneæ ſcoriæ incoquantur, cuprum earum intra ſe abſorbebit, immitte ferramenta, & in cuprum exaltabuntur, vel cuprum per aquam extractum ferri adjectione præcipitatur, peracta hac ferri gradatione in æs, quod lutoſum cœnum externa ſpecie referet, limpida aqua edulcoratur, pulcherrimum cuprum, vel optimo, ignis vi eliquato, æri bonitate non cedens excoquitur. Qui labor valde fructuoſus eſt, quia aqua tartariſata ex hoc labore plurima provenit, ſed quò facilius in æs agat, illud

ex

ex pyrite extrahendo, salis momentum dum bullit, aspergendum.

Sed si æris pyritæ nimio sulphure abundent, quod tamen in ignobilioribus marcasitis rarò evenit, torrendi prius sunt, ut sulphur comburatur, tum terendi, demum cum aqua tartarisata coquendi, ferroque præcipitandi; quo pacto plus cupri acquiritur atque in ipso pyrite fuerat, quia dum præcipitatur, ferri pars in æs exaltatur, pars in vitriolum abit, nativo duritie dissimile; manet enim viridis solutio, qua telæ pannique æquè denigrantur atque vulgari vitriolo: sutoribus etiam corio nigrore inficiendo optimum atramentum præbet: & cum quercino ligno atrum colorem lignis conciliare, aptum natum est.

Si hæc vitriolata aqua in ferreo aheno ad siccitatem decoquatur, residuumque forti igne fundatur, tenacissimum ferrum nanciscēris mirabilium virtutum, bono cupro si non præferendum, ad minimum conferendum. Sic & communis pyrites ferri,

melius

melius ſquamæ vel limatura, ſi cum vini fecibus ſpiritu orbis in globulos redigatur, dum fundis, ferrum maxime ductile purumque prodibit, pluribus uſibus quam vulgare ferrum conveniens: quos labores ſi quis aggredietur, non ſpernendos fructus ex illis percipiet.

Non præter rem fuiſſet, modum annectere, quo tam tartaro quam cineribus intra tuos parietes utaris, nec foris venum exponere cogaris, ſed res foret prolixior, præſenti negotio magis noxia quam proficua. Hic ſubſiſto, meliora, ſi bono DEO viſum fuerit, cum tempore daturus.

FINIS.

138-900

101.